

**Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково комиссией по
родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

от 12 марта 2024 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Вальтер Г.Н. – член комиссии родительского контроля; родитель ученика 5 класса;

Виноградова И.М. – член комиссии родительского контроля; родитель учеников 1 и 3 классов;

Сивачева Анастасия - ученица 8 класса, член комиссии родительского контроля.

Присутствовали:

Скрендо З.Н. – специалист по организации питания.

12 марта 2024 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

1. По результатам проведённой проверки комиссией установлено:

1.1. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам.

1.2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых складских помещениях или холодильных камерах.

1.3. Проведена проверка *на соответствие* ежедневного меню для возрастной группы детей от 7 до 11 лет на 12 марта 2024 года, вторник 2 неделя с циклическим двадцатидневным меню. Отклонений не обнаружено.

На завтрак:

- огурец свежий -60 гр;
- каша рассыпчатая свежая – 150 гр;
- мясо тушеное с овощами -90 гр;
- чай с лимоном -200 гр

На обед:

- салат овощной с яблоками – 60 гр;
- рассольник ленинградский– 200 гр;
- шницель из мяса птицы - 110 гр;
- картофельное пюре - 200 гр.

Приготовленные блюда соответствуют нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

1.4. Проведенный органолептический анализ кулинарных изделий позволил оценить их качество, нарушения рецептуры и технологических режимов производственного процесса. Замечаний по качеству нет. Нарушений рецептуры не обнаружено.

1.5 Удельный вес не съеданной пищи завтрака составил: средний процент = 8,4%, минимальный 5,7 %, максимальный 11,1 %.

1.6. Журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах ведется регулярно. Температура соответствует норме.

1.7. Журнал отбора суточных проб ведется ежедневно. Хранение суточных проб обеспечивается в соответствии с требованиями.

1.8. Ежедневно заполняется бракеражной комиссией «журнал бракеража готовой кулинарной продукции», где вносятся результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия.

1.9. Питьевой водой обеспечены в течение всего учебного дня.

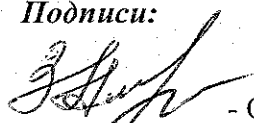
2. Вся посуда проверена на сколы. Сколы на посуде и стаканах не обнаружены.

3. Столы протираются ветошью с использованием моющего санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Выводы: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям; документация в столовой ведется в соответствии с требованиями.


Замечаний и предложений нет.


Подписи:

 - Скрендо З.Н. – специалист по организации питания;

 - Вальтер Г.Н. – член комиссии родительского контроля; родитель ученика 5 класса;

 - Виноградова И.М – член комиссии родительского контроля; родитель учеников 1 и 3 классов;

 - Сивачева Анастасия - 8 кл - член комиссии родительского контроля.

С актом ознакомлен:  - Р.М. Вагабова - зав. производством,

законный представитель ООО «УРА», осуществляющий организацию питания в
МАОУ ООШ п. Мельниково.